

851

**Recommandation
du Comité de Ministres
de l'Union économique Benelux
relative à l'harmonisation des législations en matière d'épices
et produits à base d'épices**

M (68) 16

Le Comité de Ministres de l'Union économique Benelux,

Vu les articles 3 et 6 du Traité d'Union,

Vu l'article 9 de la Convention transitoire,

Considérant qu'il convient de réaliser l'harmonisation des législations relatives aux épices et produits à base d'épices,

Recommande :

Article unique

Les Gouvernements des trois pays du Benelux sont invités à adapter leurs législations en matière d'épices et produits à base d'épices au Règlement ci-annexé, en vue de leur mise en vigueur, au plus tard, le 1^{er} juillet 1968.

Fait à Bruxelles, le 29 janvier 1968.

Le Président du Comité de Ministres,

R. VAN ELSLANDE

852

Règlement
concernant les épices et produits à base d'épices
M(68)16, Annexe

Article 1

On entend par « épices » au sens du présent règlement, les parties de plantes citées à l'article 2 possédant une saveur et/ou une odeur aromatique, ou une saveur forte, destinées à être ajoutées aux aliments.

Article 2

Les épices visées à l'article 1 sont :

1. Anis ou graines d'anis, les fruits mûrs de *Pimpinella anisum* L.
2. Curcuma, la racine séchée de *Curcuma longa* L.
3. Macis, l'arille séchée de la graine de *Myristica fragrans* Houtt.
4. Macis papoua, l'arille séchée de la graine de *Myristica argentea* Warb.
5. Noix de muscade, le noyau, chaulé ou non, de *Myristica fragrans* Houtt.
6. Noix de muscade pafona, le noyau chaulé ou non, de *Myristica argentea* Warb.
7. Gingembre, la racine séchée, écorcée entièrement ou partiellement ou non écorcée, de *Zingiber officinale* Rosc., chaulée ou non.
8. Cannelle, l'écorce, entièrement, partiellement ou non pelée des espèces du genre *Cinnamomum*, ou les raclures (chips) obtenues par le décortiquage de la cannelle de Ceylan.
9. Cannelle de Ceylan, l'écorce entièrement ou partiellement ou non pelée de *Cinnamomum zeylanicum* Nees.
10. Fleurs de cannellier, les fruits de l'espèce *Cassia lignea* du genre *Cinnamomum*.
11. Cardamome ou graines de cardamome, les fruits à peu près mûrs et décortiqués de *Ellettaria cardamomum* White et Maton.
12. Carvi ou kummel, les fruits mûrs de *Carum carvi* L.
13. Cumin ou graines de cumin, les fruits mûrs de *Cuminum cyminum* L.
14. Coriandre ou graines de coriandre, les fruits mûrs de *Coriandrum sativum* L.

853

15. Clous de girofle, les boutons floraux non éclos séchés de *Eugenia caryophyllata* Thunb
16. Feuilles de laurier, les feuilles séchées de *Laurus nobilis* L.
17. Marjolaine, la partie supérieure fleurie, égrappée et séchée de *Origanum majorana* L.
18. Graines de moutarde, les graines de *Brassica nigra* L. ou de *Brassica juncea* (moutarde brune ou noire), ou de *Sinapis alba* L. (moutarde jaune ou blanche)
19. Farine de moutarde, le produit obtenu par mouture de graines de moutarde, bluté ou non et privé éventuellement d'une partie de son huile
20. Poudre de paprika, les fruits séchés et moulus de saveur douce, des variétés de *Capsicum annuum* L.
21. Poivre noir, les fruits de *Piper nigrum* L.
22. Poivre blanc, les fruits de *Piper nigrum* L. débarrassés des enveloppes extérieures
23. Poivre de Cayenne ou chillies, les fruits d'espèces du genre *Capsicum*, mais autres que *Capsicum annuum* L.
24. Poivre d'Espagne, les fruits séchés, de saveur forte, des espèces *Capsicum annuum* L.
25. Piment, les fruits non mûrs et séchés de *Pimenta officinalis* Lindl
26. Safran, les stigmates, réunis ou non par le style, de *Crocus sativus* L.
27. Anis étoilé, les fruits de *Illicium verum* Hooker fil
28. Vanille ou gousses de vanille, les fruits non mûrs et fermentés de *Vanilla planifolia* Andr
29. Vanille de Tahiti, les fruits non mûrs et fermentés de *Vanilla pompona* Schiede
30. Fenouil séché ou graines de fenouil, les fruits mûrs séchés de *Foeniculum vulgare* Miller

Article 3

Les dénominations visées à l'article 2 doivent être employées exclusivement et obligatoirement pour désigner ces épices. Lorsque les épices ont subi la réduction, la dénomination doit être accompagnée d'une des indications « brisure », « moulu », « poudre », « farine », ou d'une autre indication analogue.

Article 4

- a. La dénomination « mélange d'épices » doit être employée exclusivement et obligatoirement pour désigner les mélanges d'épices qui ont subi ou non la réduction.
- b. Par dérogation, la dénomination « Cari » ou « Curry » est réservée exclusivement à un mélange d'épices dont la poudre de curcuma est un constituant caractéristique.
- c. Les denrées composées d'épices et d'autres denrées ou substances alimentaires et dont une épice ou un mélange d'épices forme un constituant caractéristique, doivent porter sur l'emballage du produit l'indication en % de la teneur en épices ou mélange d'épices et l'énumération qualitative des autres denrées ou substances alimentaires.
- d. Les dispositions du point c. ne s'appliquent pas aux denrées pour lesquelles des dispositions sont prévues dans un autre règlement Benelux.

Article 5

Il est interdit d'employer des indications ou des signes pouvant induire en erreur sur la nature, l'origine, la variété, ou la composition des épices.

Article 6

Les denrées visées par le présent règlement doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- a. elles doivent présenter la couleur, l'odeur et le goût caractéristiques propres à chaque épice ;
- b. les insectes, parties d'insectes ou d'autres animaux ou parties d'animaux ainsi que les produits de leur activité ne peuvent être présents qu'en très minime quantité ;
- c. elles ne peuvent être ni corrompues ni visiblement moisies et pour autant qu'il s'agisse d'épices moulues, satisfaire le moment venu aux critères microbiologiques à déterminer ;
- d. elles ne peuvent être ni entièrement ni en partie privées d'un ou de plusieurs de leurs constituants, à l'exception toutefois de la farine de moutarde qui peut être partiellement déshuillée ;

855

- e. elles ne peuvent être additionnées d'autres substances que celles autorisées par le présent Règlement ;
- f. elles ne peuvent contenir plus de (max. 50 ppm) (1) d'oxyde d'éthylène ;
- g. les épices ne peuvent être additionnées de colorants, à l'exception de la farine de moutarde qui peut être additionnée des colorants E 100 à E 105.

Article 7

Les épices suivantes, énumérées selon la numérotation de l'article 2, doivent en outre satisfaire aux exigences reprises ci-après :

- 1. Anis ou graines d'anis :
 - a. au plus 10 % de matières minérales ;
 - b. au moins 2 % d'huiles essentielles ;
- 2. Curcuma :
 - a. au plus 11 % de matières minérales ;
 - b. au plus 3 % de sable ;
- 3. Macis :
 - a. au plus 3,5 % de matières minérales ;
 - b. au plus 0,5 % de sable ;
 - c. au moins 4 % d'huiles essentielles ;
- 5. Noix muscade :
 - a. au plus 6 % de matières minérales ;
 - b. au plus 1 % de sable ;
 - c. au moins 25 % d'extract éthéré non volatil ;
 - d. au plus 5 % de noix piquées de vers de façon visible ;
- 7. Gingembre :
 - a. au plus 8 % de matières minérales ;
 - b. au plus 3 % de sable ;
- 8. Cannelle :
 - a. au plus 8 % de matières minérales ;
 - b. au plus 2 % de sable ;
 - c. au moins 1 % d'huiles essentielles ;

(1) La question est encore à l'examen.

9. Cannelle de Ceylan :
- a. au plus 5 % de matières minérales ;
 - b. au plus 2 % de sable ;
 - c. au moins 1,5 % d'huiles essentielles ;
11. Cardamome :
- a. au plus 8 % de matières minérales ;
 - b. au plus 2 % de sable ;
 - c. au moins 2 % d'huiles essentielles ;
13. Cumin ou graines de cumin :
- a. au plus 10 % de matières minérales ;
 - b. au moins 2 % d'huiles essentielles ;
15. Clous de girofle :
- a. au plus 8 % de matières minérales ;
 - b. au plus 1 % de sable ;
 - c. au moins 12 % d'huiles essentielles ;
18. Graines de moutarde :
- a. au plus 6 % de matières minérales ;
 - b. au plus 0,5 % de sable ;
19. Farine de moutarde :
- a. au plus 6 % de matières minérales ;
 - b. au plus 1 % de sable ;
20. Poudre de paprika :
- a. au plus 10 % de matières minérales ;
 - b. au plus 1 % de sable ;
21. Poivre noir :
- a. au plus 7 % de matières minérales ;
 - b. au plus 2 % de sable ;
 - c. au moins 6 % d'extrait éthéré non volatil ;
 - d. au plus 17 % de cellulose brute ;
22. Poivre blanc :
- a. au plus 4 % de matières minérales ;
 - b. au plus 1 % de sable ;
 - c. au moins 6 % d'extrait éthéré non volatil ;

857

25. Piment :

- a. au plus 6 % de matières minérales ;
- b. au plus 1 % de sable ;
- c. au moins 2 % d'huiles essentielles ;

26. Safran :

- a. au plus 8 % de matières minérales ;
- b. au plus 1,5 % de sable ;
- c. au plus 20 % de styles ;

28. Vanille ou gousses de vanille :

- a. au plus 6 % de matières minérales ;
- b. absence, en quantité appréciable, de pipéronal ;

30. Fenouil séché :

- a. au plus 11 % de matières minérales ;
- b. au moins 3 % d'huiles essentielles.

Article 8

- 1. Les mélanges d'épices ne peuvent contenir d'autres substances que celles qui proviennent des épices dont est composé le mélange. Les épices présentes dans le mélange doivent satisfaire aux exigences du présent Règlement pour ces épices ;
- 2. La denrée désignée sous le nom de « Cari » ou « Curry » doit contenir au moins 15 % de curcuma.

Article 9

- 1. Les emballages contenant des épices ou des mélanges d'épices et qui sont destinés à la vente à un consommateur ou utilisateur, doivent porter sur la face extérieure, les inscriptions suivantes :
 - a. le nom que doit porter l'épice ;
 - b. le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur, selon la Recommandation du Comité de Ministres M (64) 7 ;
 - c. le poids net exprimé en grammes ou en kilogrammes.

858

2. Si l'emballage de mélanges d'épices porte une indication d'un ou de plusieurs des constituants, cette indication devra être quantitative.
3. Les lettres et chiffres des mentions imposées doivent être indélébiles et clairement lisibles et en outre, en ce qui concerne les dispositions des paragraphes 1.a et 1.c :
pour un contenu net de moins de 11 g, avoir au moins 1 mm de hauteur ;
pour un contenu net de moins de 201 g mais dépassant ou égal à 11 g, avoir au moins 2 mm de hauteur ;
pour un contenu net de moins de 2001 g mais dépassant ou égal à 201 g, avoir au moins 3 mm de hauteur ;
pour un contenu net dépassant ou égal à 2001 g, avoir au moins 10 mm de hauteur.
4. Le poids et le nom du produit doivent figurer sur la même face de l'emballage.

Article 10

Les épices qui ne satisfont pas aux exigences du présent règlement doivent porter les mentions « industrie » et « impropres à la consommation humaine ».

Article 11

Les produits, manifestement détenus en vue de la vente, portant une désignation ou offrant des caractères extérieurs susceptibles de prêter à confusion avec les produits visés par le présent règlement, doivent répondre aux exigences prévues pour ces derniers produits par le présent règlement.